Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1688 (2005) (Arabic): FROZEN BEEF BURGER

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٦٨٨/ ٢٠٠٥

بيرجر اللحم المجمد

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الثمن : ٢٢ جنيه

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م.ق.م ١٦٨٨/٢٠٠٥

مقـــدمــــــة

م.ق.م ١٦٨٨ / ٢٠٠٥ الخاصة بــ" بيرجر اللحم المجمد " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٩١

تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١٣/٣ الخاصة باللحوم ومنتجاتها

بيرجر اللحم المجمد

١ - المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية وطرق الفحص والاختبار الخاصة ببيرجر اللحم المجمد .

٢ - التعاريف

بيرجر اللحم المجمد : هوالمنتج المعد من مفروم اللحم المضاف إليه أو غير مضاف إليه مواد التتبيل والمواد المالئة والمحسنات الطبيعية والمواد الحافظة المسموح بها والمشكل على هيئة وحدات متماثلة فى الحجم والسمك والمحفوظ فى صورة مجمدة

٣ الاشتراطات الأساسية

١/٣ يشترط فى الحيوانات مصدر اللحوم المعد منها المنتج مايأتى:

١/١/٣ تكون من مناطق ثبت خلوها من الأوبئة ومن الإشعاع .

٢/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالهرمونات .

٣/١/٣ يثبت عدم معاملتها بالمضادات الحيوية سواء عن طريق التغذية أو العلاج على الأقل فى الشهر الاخير قبل الذبح .

٤/١/٣ يثبت بفحصها بيطرياً قبل الذبح وبعده خلوها من الأمراض المشتركةوالمعديةوأطوارها وإفرازاتها.

٥/١/٣ يتم ذبحها طبقاً للشريعة الأسلامية وتامة الأدماء .

٦/١/٣ تكون من الأنواع الحيوانية الاتية: البقر- الجاموس – الضأن – الماعز – الجمال .

٢/٣ يشترط فى اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

١/٢/٣ يكون مصدرها حيوانات مطابقة للشروط المبينة فى البند (١/٣) .

٢/٢/٣ خلوها من النموات الفطرية .

٣/٢/٣ خلوها من علامات الفساد أو التلف .

٤/٢/٣ خلوها من القاذورات والمواد الغريبة .

٥/٢/٣ خلوها من الغضاريف والعظام والأربطة والأوعية الدموية الظاهرة والتجمعات الدموية.

٦/٢/٣ تكون بقايا المبيدات فى الحدود المقررة دولياً الصادرة عن منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة والمواصفات القياسية المصرية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧/٢/٣ اذا كانت مجمدة يشترط ألا تتجاوز فترة صلاحية المنتج النهائى تاريخ انتهاء صلاحية اللحم المعد منه

٨/٢/٣ خلوها من المخضم والأذن والشفه والغشاء المخاطى والجهاز التناسلى والدرة والمعدة والأمعاء والمرىء والمثانة والشعر .

٣/٣ يشترط فى خلطة المنتج :

١/٣/٣ تكون جميع المواد الداخله فى التصنيع مطابقه للمواصفات القياسية الخاصه بكل منها .

٤/٣ يشترط فى المنتج النهائى :

١/٤/٣ يكون من خلطه مطابقه للشروط الوارده فى البند (٣/٣) .

٢/٤/٣ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأى تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٣/٤/٣ يكون خالى من لحم ودهن الخنزير .

٤/٤/٣ لاتتجاوز فترة الصلاحيه ٣ شهور من تاريخ التعبئه على أن لا يتجاوز تاريخ إنتهاء صلاحيه المنتج النهائى تاريخ إنتهاء صلاحيه اللحم المعد منه .

٥/٤/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية.

٣/٥ يجب أن تتوافر الاشتراطات التاليه فى المنتج :

المحتوى	الحد الاقصى	الحد الادنى
٣/٥/١ املاح الفوسفات	٠,٣٪	
٣/٥/٢ حمض الأسكوربيك أوأحد أملاحه	٥٠٠ جزء فى المليون	
٣/٥/٣ احادى جلوتامات الصوديوم	٥٠٠٠ جزء فى المليون	
٣/٥/٤ حمض السوربيك أو أحد أملاحه	٥٠٠ جزء فى المليون	
٣/٥/٥ العد الكلى للبكتريا الهوائية	$١٠^{٥}$	
٣/٥/٦ العد الكلى للبكتريا اللاهوائية المتجرثمة	$١٠^{٢}$	
٣/٥/٧ العدد الكلى لبكتريا المجموعه القولونيه	$١٠^{٢}$	
٣/٥/٨ العدد الكلى لبكتريا العنقود الذهبي	$١٠^{٢}$	
٣/٥/٩ السالمونيلا	خالية	
٣/٥/١٠ الشيجيلا	خالية	

٣/٦ تكون الحدود القصوى للمعادن الثقيلة طبقا لما ورد فى م.ق.م ٢٣٦٠" الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الاغذية "

٤ المعايير الوصفية

٤/١ يراعى ان تتوافر فى اللحوم المعد منها المنتج مايلى :

٤/١/١ خلوها من الروائح الكريهة أو من الروائح غير الطبيعية .

٢/٤ يراعى أن يتوافر فى المنتج ما يلى:

المحتوى	النسبة
١/٢/٤ اللحم الاحمر (فى حدود)	٦٠
٢/٢/٤ الدهن (فى حدود)	٢٠
٣/٢/٤ البروتين الكلى (فى حدود)	١٥
٤/٢/٤ الرطوبة (فى حدود)	٦٠٪
٥/٢/٤ المواد المالئة (فى حدود)	٢٠
٦/٢/٤ الكربوهيدرات فى المادة المالئة (فى حدود)	١٠

٣/٤ المنتج النهائى محتفظاً بالطعم والرائحه المميزة له دون أى طعم أو رائحه غريبه .

٤/٤ يتم اضافة ملح الطعام الى المنتج طبقا لممارسات التصنيع الجيد

٥ العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تحافظ على خواص المنتج على أن تكون العبوات مطابقة للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن

٢/٥ مراعاة ما ورد بالمواصفات المصرية رقم ١٥٤٦ الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة ، تدون على العبوات باللغة العربية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية بشكل واضح البيانات التاليه :-

١/٢/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية

٢/٢/٥ نوع اللحم المستخدم وحالته (مجمد أو طازج)

٣/٢/٥ بيان بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا وتشمل :

- نسبة الدهن

- نسبة البروتين الكلى

- المادة المالئة (المكونات النباتية)

- المادة الحافظة فى حالة اضافتها

٤/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية (يوم / شهر / سنه)

٥/٢/٥ الوزن الصافى

٦/٢/٥ شروط الحفظ و التداول

٧/٢/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ واسم وعنوان المستوردفى حاله الإستيراد

٦ طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م ٦٣ الخاصة "طرق فحص واختبار اللحوم ومنتجاتها ".

٧ المصطلحات الفنية

بيرجر اللحم المجمد .... frozen beef burger

ماده مالئه .... filling agent

مادة محسنة .... Improver

٨ المراجع

ICMSF 1978
The international commission on microbiological
Specification for Foods .

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ٠
المركز القومى للبحوث
المعامل المركزية – وزارة الصحة
كلية الزراعة – جامعة القاهرة
كلية الزراعة – جامعة عين شمس
كلية الطب البيطرى – جامعة بنها
كلية الطب البيطرى – جامعة القاهرة
شركة فرج الله للحوم ومنتجاتها
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
معهد التغذية
شركة حلوان اخوان
الهيئة العامة للخدمات البيطرية

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1688 / 2005

FROZEN BEEF BURGER

ICS : 67.120.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality